



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



⑪ Veröffentlichungsnummer: **0 640 289 A2**

⑫

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

⑬ Anmeldenummer: **94112632.8**

⑮ Int. Cl. 8: **A22C 13/00**

⑭ Anmeldetag: **12.08.94**

⑯ Priorität: **25.08.93 DE 4328517**

⑰ Veröffentlichungstag der Anmeldung:
01.03.95 Patentblatt 95/09

⑲ Benannte Vertragsstaaten:
AT BE DE DK ES FR GB IT NL

⑳ Anmelder: **WOLFF WALSRODE
AKTIENGESELLSCHAFT**

D-29699 Walsrode (DE)

㉑ Erfinder: **Hennig-Cardinal von Widdern,
Michael, Dipl.-Ing.
Grütterstrasse 15a
D-29664 Walsrode (DE)**
Erfinder: **Wehde, Friedrich, Dipl.-Ing.
verstorben (DE)**

㉒ Vertreter: **Braun, Rolf, Dr. et al
Bayer AG,
Konzernzentrale RP,
Patente Konzern
D-51368 Leverkusen (DE)**

㉓ **Geraffte, füllfertig konditionierte Nahrungsmittelhülle.**

㉔ Die Erfindung betrifft eine geraffte, füllfertig konditionierte, mindestens zweischichtig coextrudierte Schlauchfolie zur Umhüllung von in flüssigem oder pastösem Zustand abgepackten Füllgütern, insbesondere Wurstbrät, enthaltend mindestens eine außenliegende Schicht, die überwiegend aus hydropilem, aliphatischem Polyamid besteht, und enthaltend mindestens eine weitere Schicht mit wasserdampfsperrendem Charakter, dadurch gekennzeichnet, daß der Polyamidanteil der außenliegenden Schicht einen Wassergehalt aufweist, der der Sättigungskonzentration des Polyamids entspricht und die Oberfläche der außenliegenden Schicht mit einem Raffschmiermittel aus einer wäßrigen Ölemulsion benetzt ist.

EP 0 640 289 A2

Original document

Conditioned stirred food casings ready for filling.

Patent number: EP0640289

Publication date: 1995-03-01

Inventor: HENNIG-CARDINAL VON WIDDERN MI (DE);
WEHDE FRIEDRICH DIPL-ING (DE)

Applicant: WOLFF WALSRODE AG (DE)

Classification:

- international: A22C13/00; A22C13/00; (IPC1-7): A22C13/00

- european:

Application number: EP19940112632 19940812

Priority number(s): DE19934328517 19930825

Also published as:

-  JP7075482 (A)
-  EP0640289 (A3)
-  DE4328517 (A1)
-  EP0640289 (B1)

Cited documents:

-  CH459793
-  FR2349282
-  DE4001131
-  WO8703452

[View INPADOC patent family](#)[Report a data error here](#)

Abstract of EP0640289

The invention relates to a stirred, tubular film conditioned ready for filling coextruded in at least two layers for encasing fillings packaged in the liquid or pasty state, in particular sausage meat emulsion, containing at least one outer layer which predominantly comprises hydrophilic, aliphatic polyamide and containing at least one further layer having a water vapour-barrier character, characterised in that the polyamide portion of the outer layer has a water content which corresponds to the saturation concentration of the polyamide and the surface of the outer layer is wetted with a shoring lubricant made of an aqueous oil emulsion.

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide